

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

Dates	Du 14 au 17 septembre 2021 Du 19 au 22 Octobre 2021 Du 23 au 26 Novembre 2021 Du 14 au 17 Décembre 2021 Du 18 au 21 Janvier 2022 Du 15 au 18 Février 2022 Du 15 au 18 Mars 2022 Du 12 au 15 Avril 2022 Du 17 au 20 Mai 2022 Du 14 au 17 Juin 2022
 Formation éligible au CPF	 **A Suze-la-Rousse**
Coût HT : **Coût TTC :** **Coût Heure/Stagiaire :**	**730,00 €uros HT** **876,00 €uros TTC** **26,07 €uros HT**
Durée : **Effectif minimum :** **Effectif maximum :**	28 heures **8** **25**

MODULE 1 DU CERTIFICAT DE DEGUSTATEUR
S'INITIER AUX TECHNIQUES DE DEGUSTATION DES VINS

Public concerné
► Professionnels de la production viticole (Œnologues, viticulteurs, chefs de cave, maîtres de chais, courtiers…), professionnels de la commercialisation, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire, experts, personnes en reconversion professionnel

Pré-requis : Aucun

Objectifs du stage
► Maîtriser les bases de l'évaluation sensorielle et des sensations organoleptiques,
► S'approprier les méthodes, les techniques et le vocabulaire de dégustation servant à reconnaître les diverses qualités d'un vin,
► Utiliser l'approche sensorielle des vins pour valoriser leur caractère et leur définition œnologique.

Moyens pédagogiques mis en œuvre
► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- Travaux pratiques et dégustations

Moyens d'encadrement
► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :
► En fin de module, une évaluation des compétences acquises est réalisée sous forme d'exercices écrits individuels (questions de compréhension, commentaire de dégustation).
► Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation

A l'issue de la formation :
►Remise au stagiaire d'une attestation de formation

Modalités pratiques :
► Lieu des cours : Université du Vin à Suze la Rousse.

► Accessibilité : L'accessibilité des locaux et de la formation possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

► Délai d'accès : Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



MODULE 1
S'INITIER AUX TECHNIQUES DE DEGUSTATION DES VINS

Acquérir une méthode pratique, comprendre la diversité des caractéristiques organoleptiques du vin et savoir exprimer ses sensations.

PROGRAMME

* 1ère journée

Définition, intérêt et limites de la dégustation. Les mécanismes sensoriels, caractéristiques de la dégustation du vin. Repérer, analyser, interpréter ses sensations. Comprendre l'importance de l'organisation de la dégustation et son interférence sur la qualité des réponses.

* 2ème journée

Connaissance de la constitution du vin et repères gustatifs, premières notions d'équilibres gustatifs. Approche des mécanismes de l'olfaction. Comprendre la diversité, l'origine et l'évolution des arômes du vin. Influence des choix techniques sur la qualité, le style d'un vin.

* 3ème journée

Expression des sensations. Acquérir un vocabulaire commun, exprimer un jugement d'ensemble.

* 4ème journée

La dégustation comme outil de travail. Dégustation descriptive et discriminative. Construire un commentaire de dégustation.

Evaluation des compétences

NB : Chaque jour, des exercices pratiques de dégustation permettent d'intégrer progressivement la méthode



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94